



wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 6.05.-11.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Keks bakaliowy z jogurtem morelowym i ananase	Chlebek z wiórkami kokosowymi, jogurtem malinowym i pomarańczą	Hummus paprykowy z bułką graham, ogórkiem i rukolą	Drożdżowe bułeczki z nadzieniem pieczarkowym, dipem ziółowym i warzywami	Tatar z suszonych pomidorów z jabłuszkami kaparowym i bułką z ziarnem	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, bułką podpłomyk i ogórkiem małosolnym
II ŚNIADANIE	Kaszotto buraczkowe z pestkami dyni	Sałatka z selerem konserwowym, ananase, szynką i kukurydzą	Sałatka owocowa z suszonymi owocami i orzechami	Chłodnik litewski z jajkiem	Batoniki czekoladowe z płatkami i wiórkami kokosa	Deser a'la Monte
OBIAD	Pieczony kurczak z sosem żurawinowym, kokosowym ryżem i pieczoną marchewką	Pałki z kurczaka na puree z groszku i marchewką	Kąski indyka z młodymi ziemniakami i mizerią	Łopatka po cygańsku z kaszą bulgur i surówką z młodej kapusty	Śledź w sosie śmietanowo-jogurtowym z jabłkiem i ogórkiem z ziemniakami i brokurem	Kopytka z mięsnym sosem myśliwskim
PODWIECZOREK	Ciasto wiśniowy paj	Ciasto kakaowe z pianką truskawkową	Bananowiec z pianką cynamonową	Jagielnik Raffaello z sosem malinowym	Smoothie szpinak, jabłko, banan	Imbirowe ciasto z rabarborem
KOLACJA	Bułeczki bao z pulled pork, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Gnocchi z sosem pesto, pomidorkami cherry i rukolą	Bakłażan faszerowana komosą, soczewicą i mięsem z dipem kaparowym	Sałatka z melonem, oliwkami i szynką dojrzewającą	Sałatka z kurczakiem sambal i kukurydzą	Quiche z pieczarkami

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta



wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 13.05.-18.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka z musem brzoskwinowym, migdałami i żurawiną	Pasztet mięsny z cumberlandem, ogórkiem konserwowym i pieczywem	Sałatka włoska z pieczywem	Szarpany kurczak z konfiturą cebulową, pieczywem razowym i pomidorem	Kanapka graham z sosem miodowo-musztardowym, jajkiem i grillowaną papryką	Pasta z pieczonej papryki z bułką graham i ogórkiem
II ŚNIADANIE	Zupa kalafiorowa z zacierką	Naleśniki ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Panna cotta z polewą truskawkową	Sałatka z korzeniem lotosu, pieczarkami, czerwoną kapustą i nerkowcami	Zupa z fasolki szparagowej	Mus pierniczkowy z prażoną gruszką
OBIAD	Green thai curry z kurczakiem, ryżem jaśminowym i limonką	Pieczeń z udźca indyka w ciemnym sosie z kaszą gryczaną i surówką z młodej kapusty	Lasagne bolognese z grillowanymi warzywami	Szynka w sosie botwinkowym z kaszą bulgur i duszoną kalarepą	Dorsz w ziołowej panierce na cytrynowym risotto z zielonymi warzywami	Tagiatelle z groszkiem po florencku i stekami z polędwiczki
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe	Blondie z ciecierzycy	Tofurnik tiramisu	Jagodzianki	Koktajl bomba antyoksydantów	Ciasto snickers
KOLACJA	Fasolka po bretońsku. z bagietką	Sałatka ze szparagami, jajkiem i sosem cesar	Pizza Capriciosa z szynką, pieczarkami i karczochem	Placki z młodej kapusty z sosem koperkowym	Pieczone warzywa korzeniowe z sosem orzechowym	Caponata z bakłażanem, kaparami i oliwkami z ryżem brązowym

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta